

IL PUGLIESE

di grano duro

COD. 003001



Vassalli

DENOMINAZIONE LEGALE

Semilavorato di farina di grano duro in ferma lievitazione surgelato.

INGREDIENTI

Farina di semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito naturale, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, sale iodato, antiossidante E300.

PREPARAZIONE

- 1. Posizionare il prodotto surgelato sulle teglie distanziato adeguatamente.*
- 2. Mettere le teglie in cella di lievitazione per circa 120/180 min. alla temp. di 35°C con umidità relativa pari a 70/75%.*
- 3. Cuocere in forno rotativo o a piani per circa 50 min. a 200°C*

DURATA

365 gg se conservato correttamente

CONSERVAZIONE

Il prodotto si conserva a -18°C

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati, anidride solforosa/solfiti concentr. Sup.10 mg/kg

VALORI NUTRIZIONALI

valori medi a cotto x100gr		
VALORE ENERGETICO	Kcal	221
	Kj	935
GRASSI	g	2,11
DI CUI SATURI	g	0,30
PROTEINE	g	8,03
CARBOIDRATI	g	43,10
DI CUI ZUCCHERI	g	1,30
FIBRA	g	1,40
SALI	g	1,22

PESO

630 gr (+/- 30 gr)

CONFEZIONE

Dimensioni: 38cm x 23cm x 39cm
Pezzi per confezione: 23/25
Peso confezione: 15kg +/- 0,15kg

PALLET

Tipo: EPAL
N. Cartoni/Pallet: 42
Dimensioni: 120cm x 80cm x 165(h)